ANNO II. — N.° 20. Sabbato 11 Marzo 1854.

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni *Mercoledì* e *Sabato*. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa *Cent.* 50. — La spedizione non si fa a chi *non antecipa* l' importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all' Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 25 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

Il Guado, la Pimpinella, la Cicoria ed altri foraggi di vegetazione precoce.

Altre volte abbiamo notato, come l'accorto agricoltore debba procurare d' essere bene provvisto di foraggi d' ogni stagione. Qualche anno accade, che il raccolto dei fieni sia risultato assai scarso; per cui il fienile alla primavera è quasi esausto. Coltivando in qualche campo dei foraggi, la di cui vegetazione sia precoce, si può avvantaggiarsi anche nelle annate scarse di fieno ed avere un buon cibo per gli animali fino dai primi mesi di primavera. Essendo questa la stagione delle semine, indichiamo alcuni di questi foraggi.

Una pianta che può coltivarsi ad uso di foraggio è il GUADO (Isatis tinctoria) che vegeta anche in inverno, e nel marzo, e talora fino nel febbraio, può offrire anche un buon pascolo, segnatamente per le pecore. Riesce abbastanza bene anche nei terreni secchi ed in particolare nei *calcari*. Questa pianta si associa assai bene ad altre; come p. e. alla PIMPINELLA (poterium sanguisorba) la quale è pure assai precoce e riesce sopra un povero suolo e procurando un pascolo abbastanza ricco per le pecore e prezioso per la facoltà che ha di resistere alle più grandi siccità ed ai più gran freddi. È utile di non farla pasturare l' autunno, ma di riservare il getto di questa stagione, che continua a crescere durante l' inverno per il pascolo di primavera. Anche la CICORIA selvatica (Cichorea intybus) può essere seminata con questi due foraggi ed è di vegetazione precoce essa pure e riesce sulle terre leggere, è ottima per le vacche da latte e resiste al secco. Assieme con queste piante, e per la stagione e per la qualità dei terreni assai leggeri, sabbionosi o calcari, può seminarsi, per servire di *pascolo*, anche il TRIFOGLIO BIANCO, TRIFOGLIO DE' PRATI (trifolium repens). Anzi tolti gli altri foraggi più precoci, questo viene a crescere più libero. Converrebbe, che *in* ogni luogo si studiassero tali miscele di foraggi, massime se si tratta di pascolo, che adoperate le une, succedano subito dopo le altre e sia così da pascere durante tutto l' anno. Potrebbe gettarsi fra le accennate sementi anche quella del così detto *trifoglio selvatico*, o LUPOLINA (Medicago lupolina) ch' è pure ottimo foraggio e riesce anche in povero suolo.

Noi chiamiamo l' attenzione dei coltivatori sulle cose di stagione: ma sta ad essi di fare gli sperimenti opportuni a tempo debito.

CASI

TRATTI DALLA SCIENZA DEL BEN VIVERE SOCIALE E DELL' ECONOMIA DEGLI STATI

CASO VIII.°

Non è vero, che a misura che la civiltà si sviluppa, la condizione del lavoratore peggiora, relativamente a quella di proprietario.

In generale le circostanze, che fanno aumentare il valore del suolo diminuiscono nel medesimo tempo il prezzo delle sussistenze. Esempio. Un campo del Distretto di C. vale 100 lire: si fa il lavoro del Ledra conducendo questo fiume ad irrigare la maggior parte delle terre di questo Distretto, per cui i prodotti di quei campi sono assicurati dalla siccità che tanto li danneggia nell' estiva stagione; e così i prati in tal caso vi somministrano una doppia ed anche tripla *quantità di foraggio, atto a nutrire una maggior* partita di animali, che dànno tutti i ricchi prodotti della pastorizia non solo, ma che *accrescono gli ingrassi in modo da poter* concimare in pari tempo il terreno prativo ed anche l' arativo. Ma in questo lavoro il proprietario arriva a spendere fino a 100 lire al campo. Il valor del campo è dunque raddoppiato, e questa più-valuta esaminata dal lato del proprietario, quale accrescimento di valore del suo campo, proveniente dalle spese da lui fatte, si considera come un capitale che segue le leggi di tutti capitali. E presa dal lato dei consumatori si vedrà, che il proprietario riscuoterà d' ora innanzi 5 lire di più, supposta la misura dell' interesse al 5 per 0/0, ma non le riscuoterà a scapito di nessuno. Anzi al contrario il compratore godrà un beneficio più grande. Diffatti il campo che noi abbiamo preso ad esempio era per *lo addietro soggetto* al *secco, e così poco* concimato che dava uno scarso raccolto. Ora la produzione è assicurata, qualunque sia l' in*costanza della stagione, ed è anche resa più* attiva pei concimi aggiunti, in modo che vi darà una più grande quantità e miglior qualità di prodotti, i quali arriveranno al mercato e si venderanno a più buon patto. Anche lasciando al proprietario un profitto totale di 5 lire, il compratore può farvi un beneficio più grosso. Questo impiego di un nuovo capitale domanda nuovo lavoro, quindi aumento di braccia, o per più ore impiegate, perciò au-

---

APPENDICE

LA CORSA DEL PALAZZO

TRADIZIONE UMBRA

continuazione vedi Num. 18.

X.

La vedova del Bono sentiva come a Michele si apprestassero una gioja e un dolore egualmente inaspettati ed estremi; provava quindi una smania di prevenirli, di far qualche cosa per addolcirne il primo assalto: ma lo stesso pensiero di non essere in tempo, aspettandosi di veder comparire il giovine funajo da un istante all' altro; e anche la confusione prodotta nella sua mente dal miracolo della guarigione di Aurelia e da quanto aveva udito dell' amore di lei per Astorre, la rendevano irresoluta in quella stretta, lasciando che gli avvenimenti si compissero da sè e travagliandosi tuttavia nel cercare invano un partito. Ogn' istante che passava parea recarle un rimorso; in ogn' istante si aumentava in lei l' ansia del fare, e a ogn' istante sentiva farsi maggiore il peso che la impiombava al suo posto.

In questa situazione angosciosa fu visto Michele schiudere dolce dolce l' uscio, avvicinarsi al letto della giacente, e prima che Cecilia nulla potesse per prevenirlo in qualche modo della novità; prima che egli stesso si fosse volto a chiedere dello stato di Aurelia, questa, pronunziato con dolce accento il suo nome, prese a fargli molte amorevolezze con i modi di un' intera conoscenza e con la calma di un cuore pago del suo presente. Gli significò i sensi di gratitudine onde tenevasi a lui legata con ricambio di affetto immutabile; lo chiamò col nome di fratello, gli disse che lo riguardava come il suo angelo salvatore, lo assicurò come non le fosse sfuggito dovere a lui specialmente la sua guarigione, a lui l' essere uscita a salvamento dalle sciagure che il Signore le aveva mandate. Se Michele a questa inaspettata accoglienza, a questo, diremo così, splendido annunzio del termine de' suoi dolori, si sentisse dar dentro una scossa violenta come a una rivelazione soprannaturale, i lettori non chiedono certo di intenderlo da questo racconto. Dopo di aver meglio compreso da uno sguardo gettato sul volto di Cecilia e di Astorre la *felicità che si era comunicata* alla sua anima con la tempesta della aventura; dopochè l' immagine rifiorente della fanciulla gli si *fu riflessa dentro per così dire colla serena voluttà* de' suoi primi giorni d' amore, si abbandonò intieramente ai trasporti di un' allegrezza infantile, uscendo in parole sconnesse, in grida di giubilo, volgendosi ora ad Aurelia, ora a Cecilia, ora ad Astorre, esprimendo loro in mille modi la sua esultanza, ricordando i passati dolori, chiedendo come si fosse operata quella guarigione improvvisa, levando a Dio voci di ringraziamento, rompendo in risa, versando lagrime e tutto quasi nel medesimo tempo con una specie di frenesia che metteva spavento.

Astorre, nella gioja *ond' era anch' esso* compreso, pareva non badare a quanto poteva apparirgli di strano in quell' incomposto tripudio di Michele, e vi rispondeva liberamente e senza sospetti. Aurelia mostrava per sua parte certa sorpresa, che poi perdevasi in una candida compiacenza. Solo la vedova del Bono trovavasi immersa in una triste preoccupazione, inavvertita tra la comune letizia. In un continuo spavento pel resto che a Michele potea manifestarsi in quella memoranda mattina, non potea mai scorgere chiaro in alcuna risoluzione il mezzo di risparmiare il colpo che minacciava di funestare all' amico suo quei celesti momenti. Seguì portando nel travaglio di quella indecisione, aspettando che tutto *precipitasse inconlrastabilmente al suo fine.* Una parola di Aurelia le tolse il respiro. Avrebbe voluto sviare il discorso a cui quella accennava; ma *temè di far peggio e si tacque. Il destino si maturava.*

— Così tutti sono lieti per me, avea detto la fanciulla vedendosi circondata da tanto gaudio, e io sono lieta per tutti.... Sento che ho veramente ritrovato l' amore della famiglia che mi fu tolta. Sì: la mia famiglia è con me tuttavia; essa conosce il mio cuore..... Astorre tu non puoi farne parte, ma col pensiero sarò sempre con te. Tu hai giurato di amarmi, di esser mio. Ciò non può essere; ma intanto io ho questa promessa per un segno del tuo buon cuore per me; questa promessa mi è cara, come se avesse a compirsi e tuttavia sono sempre paga a questo di sapere che hai dell' interesse per me e che non disprezzi questo bene che ti porto, il quale

mento dei salarii, finchè i salarii aumentati ed il prezzo delle sussistenze diminuito chiameranno accrescimento di popolazione fino al tempo di livellarsi. Quindi l'aumentata produzione è a profitto delle due parti contrattanti. Ed essendo canone d'economia, che il produttore ed il consumatore non fanno che uno, perciò tanto il capitalista proprietario come il lavoratore ne avvantaggiano presi nel senso di consumatori.

DOTT. Z.

NOTIZIE

DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ecc. ecc. ecc.

Il cotogno e sua utilità.

L'alboro del *cotogno* non è coltivato quanto potrebbe esserlo. I suoi frutti vengono preparati per varii usi nelle famiglie. Il suo legno precoce può foggiarsi assai bene all'uso delle siepi vive, difensive e produttive. È appropriatissimo poi per innestarvi sopra il pero, che debba essere piantato in terreno poco profondo, non profondandosi di troppo le sue radici.

Il cotogno si può coltivare per semi, od anche propagginando, o levando i rimessiticci al piede. Ama di essere coltivato in terreno leggero e con esposizione di levante, dura assai, e quanto più l'albero invecchia, tanto maggiormente il suo frutto è soave ed odoroso. Esso è quasi sempre esente dal musco e dalle cancrene: l'odore particolare del suo legno allontana gl'insetti.

Se si vuol fare una siepe viva, si possono cavare le piante dal vivajo (fatto coi semi, o colle propaggini); ma è più economico di seminare fra due righe di terra lavorata e preparata. All'età di tre anni gli arboscelli sono abbastanza forti, perchè i loro rami s'innestino per approssimazione. Con tale incrociatura la siepe viva non tarda a rendersi impenetrabile, e si hanno frutti migliorati dall'innesto. Raccomandiamo *agl' istruttori delle scuole domenicali di campagna* ad insegnare ai loro allievi questo facile modo di formare delle siepi fruttifere. Insegnino ai ragazzi a formarsi in un angolo dell'orto semenzai e vivai di alberi da frutto.

La coltivazione delle fragole

nei dintorni di Parigi è tanto estesa, che vi si occupano circa 8000 persone sopra 500 ettari di terreno. Questa coltivazione produce una circolazione di danaro da 5 a 6 milioni di franchi all'anno. Uno di quegli ortolani ne spedisce in copia ogni mattina colla strada ferrata a Londra. Ecco come i bravi ortolani sanno approfittare delle strade ferrate per vendere nei settentrionali il loro prodotto.

Modo di procacciarsi la gineprata, bevanda economica e salutare.

Il dott. Paolo [illegible], professore di economia rurale nel Liceo di [illegible], lesse nell'accademia agraria di quella città una memoria sul modo di fabbricare una *gineprata* gustosa e con economia di spesa e tutta facilità. Crediamo opportuno di pubblicare un estratto di quella memoria ad istruzione dei nostri lettori nella presente carestia delle bevande fermentate.

« Prendonsi 8 litri di orzo ed 8 di bacche di ginepro ed 80 di acqua. Queste quantità sono valevoli a formare la gineprata di maggior forza; ma, quando si voglia più debile, ponno anche bastare 4 litri di orzo ed altrettanti di bacche di ginepro per 80 di acqua. Siccome la scienza fa conoscere, che nel germogliamento la sostanza amilacea e mucillagginosa dei semi viene convertita, mediante l'ossigeno dell'aria, in sostanza zuccherina, affinchè questa sostanza zuccherina diluita dall'umidità costituisca il latte vegetabile destinato a nutrire le tenere nascenti pianticelle, finchè divengano capaci di succhiare nutrimento dal terreno per le radici e di assorbirlo dall'atmosfera; così conviene approfittare di questa cognizione, per far entrare l'orzo in germogliamento, perchè si sviluppi tale sostanza zuccherina atta poi a fermentare. Perciò si terrà immerso in acqua per 48 ore, indi levato dall'acqua, e come è inumidito, si esporrà all'aria ed a grado sufficiente di calorico, sapendosi che l'umidità, l'aria atmosferica ed il calorico sono le circostanze essenziali a promuovere il germogliamento. Quando l'orzo è germogliato, si fa bollire, in proporzione sufficiente degli 80 litri di acqua, per un quarto d'ora e, levata appena la caldaja dal fuoco, vi si gettano entro le bacche di ginepro prima ammaccate. Versasi quindi il tutto in un barile, contenente il residuo di 80 litri di acqua, ma che sia di doppia capacità, e vi si aggiunge un poco di lievito di pane. Si tiene turato il barile per due o tre giorni, scorsi i quali, si apre per qualche istante affinchè l'aria favorisca la fermentazione. Il liquore riesce bevibile dopo una settimana. Allora si può travasare in altro recipiente, facendo uso del canestro di vimini, nel modo istesso con cui si suole estrarre il vino dal tino, oppure passandolo per sacchetto di tela, come si pratica a colare certi vini bianchi.

Questa gineprata non si conserva buona oltre un mese, mentre può inacetire; per cui conviene prepararla a piccole dosi proporzionate al consumo, oppure per impedir l'inacidimento può tornare vantaggioso e nello stesso tempo ancor più salutare, l'aggiungere nel barile qualche manipolo di centaurea minore, o di assenzio o di luppolo. Nel ripetere la preparazione della gineprata può riuscire incomodo il far germogliare l'orzo ogni volta; perciò giova sapere, che non vi è questo bisogno, mentre in una sola volta se ne può far germogliare quella quantità che si vuole, indi si dissecca, si pesta o si macina grossolanamente, e conservasi in luogo asciutto, da servirsene poi nel modo e nella dose sopra indicati. Precipuamente riesce opportuno l'avere così preparato e pronto l'orzo per la stagione più rigida invernale, mentre allora occorrerebbe la stufa per farlo germogliare, giacchè, come si è di sopra indicato, il calorico è circostanza essenziale a promuovere il germogliamento, per cui in un'atmosfera, nella quale il termometro segni al di sotto dello zero, non è possibile ottenere germogliamento di verun seme.

Si dà la preferenza all'orzo, perchè riesce più abbondante di materia zuccherina, ma in mancanza di esso si può ottenere buon effetto, nella maniera stessa, da altri semi farinacei, cioè dal frumento, dalla segala, dal frumentone, dal miglio, dalle castagne, e persino dalle ghiande. Può anche prepararsi la gineprata più speditamente con questi ingredienti. Mezzo litro di bacche di ginepro, un quarto di litro di aceto buono di vino, e quattro oncie di libbra metrica di zucchero rosso e dieci litri di acqua. In una damigiana della capacità di circa 15 o 16 litri di liquido, si pongono le bacche di ginepro ammaccate, l'aceto e lo zucchero, e vi si lasciano tali sostanze in infusione per poche ore; indi vi si sopravversa l'acqua e si chiude. Ciò fatto si lascia in tale stato la damigiana per quattro o cinque giorni in sito asciutto, ove possa essere investita dal calore dell'atmosfera. Per la qual cosa l'estate è sempre più propizia per quest'operazione, la quale d'altronde riesce sufficientemente bene in qualsiasi stagione. Dopo si filtra il liquido e ponesi in bottiglie nere ben chiuse, ove in otto o dieci giorni si perfeziona e diviene una bibita salutare, grata al palato e spumante quanto un'ottima birra. Quello che forma la spuma, sì in questa come nelle altre bevande gasose, è l'acido carbonico; per ciò, sopra ogni altra cosa, ricercasi diligenza nel curare che i turaccioli sieno ben calcati e chiudenti, anche mercè catrame, per impedirne ogni dispersione. »

Distruzione dei punteruoli del frumento.

Un giornale pretende, che per cogliere con facilità i punteruoli che danneggiano tanto il frumento sui granai sia da mettervi sul pavimento dei pomi tagliati dove si raccolgono in gran copia.

Un decreto applicabile ai nostri paesi.

Tutti sanno i gravi danni che fannosi ai campi nei nostri paesi per tracciarsi un passaggio sul campo altrui, onde accorciare di qualche passo la strada. In Francia, la Corte di cassazione, appoggiandosi su di un articolo del codice, dichiarò essere assoluta la proibizione di passare con animali, strumenti rurali, od altro sul fondo altrui, seminato o colle raccolte in piedi, giacchè *nessun diritto di servitù fu stabilito in favore dei proprietarii vicini nell'interesse dell'agricoltura*. Chi passa in tal caso sul fondo altrui paga una multa da 6 a 10 franchi. Si andrebbe anche presso di noi esenti da molti danni, se si multassero tutti coloro, che passano sopra i terreni coltivati.

Cultura delle viti sulle rocce inclinate.

Vi sono sui pendii delle colline e delle montagne terreni d'ottima esposizione, ma tutto sasso ed inclinati, sicchè nessun prodotto se ne potrebbe cavare. L'operaio povero però può spendervi molte giornate dell'inverno in lavori fruttuosi, mentre sarebbero affatto perdute senza di ciò. I contadini anche in que' terreni poverissimi ed incolti (dei quali nemmeno nel nostro Friuli v'è penuria) possono un poco alla volta farsi delle ottime vigne. Si fa nella roccia stessa un taglio, un fosso, che sia un trapezio, col lato inferiore un po' più stretto del superiore, coll'angolo anteriore retto, col posteriore alquanto ottuso, vi si porta della buona terra e si pianta le sue viti d'uva scelta. Le viti si tengono povere, ed i rami si distendono sulla scarpa del pendio; poi si fa una seconda

---

sarà sempre sincero, fedele come quello che per fine potesse avere il compimento di tutti i nostri desideri.

Nel mentre che il giovine de Comitibus rispondeva a queste affettuose maniere con parole condegne, un grido di maledizione uscì dal petto di Michele. Il misero era rimasto un istante come fuori di sè, finchè penetrato il terribile velo che per lui racchiudeva il discorso di Aurelia, non avea potuto contenere quel doloroso trasporto, lasciandosi nel tempo stesso cadere sopra una sedia come chi è colto da morbo improvviso. Quel grido avea tutto svelato ad Astorre, o meglio avea confermato i suoi sospetti concepiti fino dal giorno che ritrovò Aurelia. Questa era rimasta spaventata e in una aspettazione dolorosa, come l'annunzio di qualche sciagura. Cecilia si era avvicinata a Michele con amorosa sollecitudine.

La situazione rispettiva di quei personaggi erasi in quel punto repentinamente cangiata. Sentì ciascuno che qualche cosa di spiacevole si era frapposto tra essi. Il silenzio era succeduto a quella specie di scandalo, come per cercare un pretesto da ripararvi; ma appunto col protrarre il silenzio pareva quello rendersi più significante. Come avviene in simili casi, che una risoluzione la prende infine chi fu causa del dissapore, siccome quegli che meno degli altri conserva la tranquillità della mente per scorgere i mezzi di prudenza e adoperarli, così Michele erasi tutto dì là dando per tal modo un altro argomento da mettere gli amanti sulla via di meglio penetrare il suo segreto. Cecilia seguendolo pareva aver manifestato quale dei due partiti essa intendeva abbracciare e come ad Aurelia e ad Astorre rimanesse l'opposto. Così quasi involontariamente si dichiarava una rivalità, restando a ciascuna delle parti il proprio fautore naturale ed aperto.

Michele avendo compreso in un istante il sacrificio che gli si preparava, e scorgendo nel silenzio stesso con cui Astorre ed Aurelia avevano ricambiato il suo movimento d'indignazione, il proposito irrevocabile e consentaneo di contrastargli ogni gioja, ogni compiacenza del cuore, si era lasciato vincere dal mortale abbattimento di un assoluto disinganno; e fu, starei per dire, ventura che non gli rimanesse dopo quel primo richiamo di dolore un sol gradino da scendere nella scala che conduce all'abisso di una completa desolazione. Tuttavia in mezzo a quella rovina che in pochi secondi lo avea reso indifferente per ogni avvenimento, insensibile per ogni miseria e dinanzi a qualunque pericolo, un senso di dispetto lo travagliava, pensando di essersi lasciata sfuggire alla presenza di Astorre la confessione del suo amore. Se non che, valutando subito colla misura della sua attuale impassibilità questo specie di puerile puntiglio, gli parve che qualunque cosa si potesse pensare di lui non ne sarebbe venuto un cambiamento alla sua situazione e che fosse inutile qualunque riguardo per sottrarsi ai sospetti.

Dopo ciò ogni cosa gli diveniva facile; non gli repugnando evitare per qualche tempo la presenza di Astorre e di Aurelia per dar agio ai suoi sentimenti di espandersi liberi nella considerazione della recente sciagura, e per coltivare il tesoro de' suoi dolori senza disturbo di estranee cure. Gli è un fatto accertato, che nell'assalto di un infortunio l'anima brama esser sola co' suoi mesti pensieri; siccome quando si è dalla gioja compresi, si fa maggiore il tripudio se avvenga di poterlo partecipare con altri.

Per aver questo bisogno di solitudine, occorse a Michele meno tempo di quello che egli si era aspettato. La preoccupazione di un giorno e il travaglio della notte seguente bastarono per addomesticarlo, diremo così, all'abbandono in cui si sentiva caduto. V'era già nella sua mente una conoscenza soave, che avea domandato anche nel primo imperversare di quella tempesta la sua attenzione, e che allora pareva promettergli un qualche sollievo. — Quante volte ho pensato, diceva seco stesso, che se avessi avuto a scegliere tra il trovare Aurelia risanata e trovarla amante di un altro... di Astorre, non avrei esitato un istante a decidermi per la sciagura che ora mi è sopra! E intanto che questa gioja di saperla guarita e felice mi è concessa, io mi abbandono alla disperazione, fo tutto per non provare il piacere di questa felicità! Perchè dunque non potrò tornare col cuore ai giorni nei quali lontano da lei m'era quasi uscita di mente, perchè non potrò farmi una ragione di perderla come lo potei allora? Che cosa vi è di più adesso per credermi attaccato senza scampo a questa passione? Che è avvenuto dopo quel tempo? È avvenuto, che sono scorsi sopra di lei grandi pericoli, che essa ha sofferti grandi dolori; le è avvenuto di trovar la salvezza tra le mie braccia e la felicità in questa casa dove io l'ho raccolta. Ebbene può tuttociò aver fatto, che io debba trovarmi ora più perduto di cuore? Oh! no, sento che mi rimarrà sempre la consolazione dei beneficii che le ho fatti; sento che può bastarmi il saper finiti i suoi mali, il vederla contenta della vita che gli rimane.

Questi pensieri gli tornarono un po' di calma, e sebbene si facesse forza per trovare in essi un conforto maggiore di quanto sperava poterglene derivare, tuttavia, ajutato dall'opera di Cecilia, la quale non occorre dire se intendesse, con tutti i mezzi del suo cuore a fargli parere meno tremenda quella consolazione, il giorno seguente a quello che fu certo del cuore di Aurelia, gli parve di sentirsi bastante animo per rivederla, ed anche per affrontare la presenza del suo rivale. Preso adunque il

fila allo stesso modo e così a scaglioni tutto il pendio d'una collina. La roccia rimandando i raggi del sole dà al prodotto della vite un gusto squisito.

Vi sono delle colline nel Friuli adattatissime ad una simile operazione. Un proprietario forse non troverebbe di tutto suo conto ad operare queste trasformazioni pagando le opere a giornata: però ci potrebbe, quando su di un pezzo del fondo da lui posseduto avesse operato pur bene una simile riduzione, fare dei patti con delle buone famiglie di contadini. P. e. un' affittanza a lunghi termini, poniamo trent' anni; lasciando al villico una metà, od anche in certi casi due parti del prodotto, purchè egli si accolli il lavoro nei modi da lui suggeriti. E potrebbe anche domandare, che questi lavori sieno eseguiti *colendo*, o subito o dopo alcun tempo, una convenuta porzione di questa proprietà. Vedendo che i contadini sui ritagli dei beni comunali, divisi o comperati, affaticano un' intera invernata per formare un piccolo tratto di terreno coltivabile, si deve credere ch' e' procurerebbero di acquistarsi anche di tal modo una qualche proprietà. I padroni dei fondi ci avrebbero guadagnato di mettere a produzione dei terreni quasi improduttivi senza spendere un soldo. *Ecco uno dei generi di associazione, cui l'* Annotatore *raccomanda agl' istruttori de le scuole domenicali*. Se leggono attentamente il nostro foglio e' troveranno quasi in tutti i numeri qualche idea pratica, di cui possono cavarne profitto nel loro insegnamento.

Un prodotto che si trascura.

Anche in Friuli, lungo la marina in principal modo e altrove qua e colà (come p. e. nei dintorni del Villaggio di Pozzecco), cresce spontaneo l' *assenzio*; il quale, oltre ai diversi usi medicinali, può distillarsi per trarne un liquore di molto uso, che porta il titolo di *estratto d' assenzio*. Coloro, che abitano le regioni dove questa pianta cresce spontanea, o che hanno strumenti per la distillazione, potrebbero approfittare di questa ricchezza trascurata. Forse, che potrebbero trarne non poco profitto, massimamente per i paesi del *nord* dove si consuma in copia questo estratto. La Francia, oltre a quello che fabbrica per proprio uso, ne manda all' estero per un milione di franchi. A Parigi fanno venire fino dalla Svizzera l' erba, per distillarla; e la si paga fino 50 a 60 cent. al chilogramma.

Ma non solo giova raccogliere, per tale uso questa pianta quando cresce spontanea, ma si può anche coltivarla vantaggiosamente. A quest' uopo, sopra un terreno lavorato alquanto profondamente e sminuzzato si semina l' assenzio e l' anno dopo si dividono gli steli, staccandoli in guisa che ognuno abbia qualche radichetta, e poi si trapiantano in autunno, od anche in inverno, tenendoli a mezzo metro di distanza ed a vece alterna in terreno ben lavorato. Dopo, non occorre, che purgare la piantagione dalle erbacce con qualche sarchiatura. A questo modo ogni piede cestisce tanto, che sul quinto, o sesto anno conviene di fare un nuovo trapianto. Le radici che rimangono si adoperano per il fuoco, e danno una cenere assai ricca di sali di soda e di potassa.

L' assenzio si raccoglie all' epoca della fioritura, un poco prima ch' essa sia nella sua pienezza. Gli steli si tagliano a 4, o 5 centimetri al disopra del suolo. Se si può distillare verde è meglio; se no si fa diseccare con qualche attenzione, e non troppo perchè non si perda l' aroma.

VARIETÀ

LETTERA D' UN NOSTRO CONCITTADINO
scritta dalle vicinanze di S. Francesco di California.

Mokelumne Hill 10 Dicembre 1853.

Riscontro la gradita vostra 14 Aprile p. p. arrivata in San Francesco col *corriere del 15* Luglio, e da me ricevuta sul finire dello scorso Novembre, a motivo d' una continua occupazione nella fabbrica della mia casa, che m' impedì d' andare a San Francesco in persona, come d' ordinario, a fare acquisto di merci. Imposto perciò questa mia a Mokelumne Hill, città dodici miglia da me distante, e di maggior comodo per mantenere la corrispondenza che mi proponete, e che io aggradisco come motivo di consolazione nella vita selvaggia che vivo.

Ora vi faccio, meglio che posso, una succinta descrizione della città di San Francesco, e delle mie circostanze, a seconda il desiderio da voi stesso manifestatomi nella vostra lettera. Quella magica città io l' ho veduta a nascere, poi distruggersi e per più volte di nuovo a risorgere; e ciò in brevissimo tempo, *per una specie d' incanto*, talmente da poterla assimilare ad una di quelle città favolose che ci vengono descritte nei racconti delle *mille ed una notte*. La baja è assai grande, e San Francesco si estende, a forma di anfiteatro, sul pendio della prossima montagna: la maggior parte degli edifizii però occupa la pianura, internandosi anche nell' *acqua per uno spazio di quasi un miglio*, precisamente nella posizione dov' io mi ricordo d' esser stato ancorato col bastimento all' epoca del mio arrivo. La città, l' ho veduta composta la maggior parte di tende, poi in meno di tre mesi di tempo, di lunghe contrade, piazze, teatri, tutto in tavole con case di due o tre piani. Più volte venne distrutta *dagl' incendii*, ma *sempre riedificata* con una celerità sorprendente, come al tocco d' una verga magica. Da qualche tempo però, a fine di evitare il pericolo di ulteriori abbruciamenti, li banchieri cominciarono a fabbricare in pietra viva lavorata, e in pietra cotta; per cui in oggi la maggior parte della città vedesi costrutta solidamente con case e *palazzi perfino di sei piani*. Li magazzini sono immensi, le botteghe messe con uno sfarzo indescrivibile; e vi trovate l' industrie e i prodotti di tutte le Nazioni del mondo. Non può dirsi fino a qual punto sia portato il lusso. Figuratevi che le carrozze di piazza, corrispondenti ai nostri *fiacres*, son fatte e addobbate con più gusto e profusione di quelle delle principali famiglie da noi. All' epoca del mio arrivo invece, li principali negozianti, ricchissimi e con bastimenti carichi di merci nella baja, giravano per la città in camicia di lana da marinajo. Tal costume in allora era abituale per tutti, perciocchè non era possibile trovare chi si occupasse di lavarvi una camicia, e ciò per assoluta mancanza di donne. *Ora* invece ve ne ha più del bisogno; perfino di Milanesi che fanno molto dinaro colla loro industria. Il commercio di San Francesco è grandissimo; vi regna un' attività, un movimento, un andirivieni continuo di carri, uomini, merci ecc., che Trieste al paragone è poca cosa. Per lo meno quattrocento bastimenti si trovano di continuo ancorati al porto. Linee di vapori sono istituite per tutti i punti del Pacifico e dell' Atlantico, dimodochè al 1.° e al 15.° giorno d' ogni mese riceviamo lettere, giornali e passeggeri europei. La popolazione abbonda sempre più; specialmente di Francesi, la maggior parte qui venuti all' epoca dell' istituzione dell' impero. Il porto ha l' imboccatura molto stretta, quantunque, come vi dissi, la baja occupi uno spazio rimarchevole. Dei due più grandi fiumi navigabili che mettono foce alla baja, uno viene da Stockton, e l' altro da Sacramento; città che spediscono con carri e mule le provvigioni per tutte le miniere, la prima per quelle del mezzodì, la seconda per quelle del nord. Vi sono parecchi Vapori da fiume, che ogni giorno vanno e vengono da San Francesco a queste due città, trasportando merci e passeggeri. Tali Vapori sono costruiti con molta eleganza; sembrano palazzini galleggianti sopra le acque. Tra San Francesco, Stockton e Sacramento vi saranno circa trenta leghe di cammino. Da queste due ultime città, le merci partono con carri per i luoghi dove le strade son carreggiabili; e a ridosso delle mule pei siti montuosi dove i carri non potrebbero transitare.

L' anno passato, io dimoravo a Clinton *Placère*, più vicino a Sacramento. (*Placere* si chiama il luogo dove travagliano i minatori, fra vallate, con case di commercio). Trovandomi allora presso una strada carreggiabile, avevo due carri con mule che mi costavano scudi 1200. La condotta d' uno di questi l' avevo affidata ad un uomo che riceveva 80 scudi al mese di salario; l' altro lo guidavo io, o un mio compagno d' allora, certo C.... P..... Milanese. Sino dallo scorso Gennajo mi son separato da costui, e in Febbrajo venni qui presso Mockelumne sulla via di Stokton, bene dentro tra boschi e montagne, presso la Sierra Nebada, in luoghi *pei quali non transitano mai mule*. A ciò mi sono ridotto, perchè il *Placere* di Clinton si spogliava tutti i giorni di travagliatori a motivo che le miniere non fruttarono più. Inoltre alcuni Svizzeri Ticinesi mi avevano messo in guardia a proposito del mio compagno C.... P..... Esso dapprima aveva fatto il contrabbandiere, e poscia il capo di assassini nel Canton Ticino. *Era stato un poco accidente* l' aver potuto sfuggire alla forca e scappare nelle Americhe. Infatti, alcuni mesi dopo la mia separazione da lui, seppi ch' egli aveva depositata presso un negoziante di Sacramento la complessiva somma di scudi 2600 - metà dei quali spettavano a me. Esso, o rubava in casa quand' io andavo coi carri in Sacramento; oppure, quand' io restava in casa, e ch' egli andava coi carri, mi defraudava caricando il prezzo delle merci a *mia* insaputa. Un uomo simile coperto di delitti e di sangue non può finirla bene, e sono molto contento di avermene potuto liberare. Reclamare alla giustizia non vale la pena, perocchè la si vende a peso d' oro: e poi, anche ottenuto lo scopo, nessuno potrebbe garantirmi dal pugnale del mio accusato.

Avevo intenzione di non associarmi più ad alcuno, ma una persona sola, con casa di commercio, corre pericolo di essere assassinata; ciò che avvenne un mese fa, qui vicino, ad un negoziante che fu spogliato ed ucciso. D' altronde bisogna andar soli a comperare gli oggetti di commercio, perchè servendosi di commissionati non si trova mai il proprio conto. È quindi necessario qualcheduno a cui lasciare in custodia la casa durante queste assenze. Pagare un dipendente, costa troppo; di più è difficile incontrarsi in un onest' uomo. Mi sono *dunque determinato a prender meco* un giovine ridotto in miseria, però ben conosciuto, onesto, e che mi prestò assistenza al momento del mio arrivo nel 1850. Io l' ho associato agli utili. Parla bene l' inglese, il francese e lo spagnuolo, è di Torino, e molto bene educato. Però anche con questo ho le mie pene, sendo egli poco economico, *superbo e niente voglioso di lavorare. La sua età* è di 26 anni. Parecchie volte mi venne domandato s' è mio figlio: tanto invecchiai.

In compagnia di *questo giovine, son partito* da San Francesco, e a Stockton caricai di merci trenta mule, per dirigermi a questa volta. Arrivatovi, piantai una tenda, e trovandomi cogli affari in abbastanza buon stato, mi decisi a fabbricare una casa di tavole: anche per non dormire sotto una semplice tenda col continuo timore di venir *trucidati a tradimento, ciò che succede non di rado* in questi dintorni. A San Francesco, l' ultima volta ci son stato nei primi giorni del passato Luglio, e la vostra lettera non vi arrivò che più tardi, verso il 15. Da quel momento non mi son più mosso di casa, perchè occupato giorno e notte a compirne la fabbricazione. Essa è costrutta in tavole, larga *16 piedi francesi, 36 lunga, alta 10, con finestre* fatte venire da San Francesco. In quest' opera non mi ebbi altro ajuto, tranne quello del poltrone mio compagno. Feci anche la casa del forno, larga piedi 14, lunga 24. Il forno lo fabbricai da me stesso con mattoni seccati al sole. L' anno scorso, uno di simile mi aveva costato 140 scudi a farlo fare. *Cucino pane ogni due giorni per vendere e mangiare* in casa. Da ultimo costrussi un pollaio, un porcile ed una stalla per le mule. Vi parrà strano un commercio di porci e galline; pure è così, bisogna ingegnarsi in ogni cosa che sia utile per far dinari. Qui tutto si deve far da sè, e le sole cose per me pesanti, son quelle di far la cucina, e l' altra di lavarsi la biancheria. Fra selve e selvaggi, com' io vivo, non mi varrebbe neppure il dinaro a trovar una donna che si occupasse di questo.

Tutti li pali di scheletro *delle case li ho presi* alla montagna e trascinati sopra luogo colle mule, dove li ho lavorati da solo. Le tavole, le comperai qui vicino dove c' è una sega a vapore, e, comprese le finestre ed altre cose accessorie, ho di pura spesa più di 400 scudi.

---

partito di *condursi colla prima, come se nulla fosse* fra loro intervenuto da cui potesse credersi turbata la gioja dell' ottenuta guarigione, le si presentò cogliendo il momento dell' assenza di Astorre, e componendosi a quell' espressione d' ilarità, che gli parve confacente all' attuale stato della fanciulla. Questa sembrò rimanerne paga in effetto, e si volse a secondare quella lieta apparenza, nascondendo alla sua volta gl' inquieti pensieri che le avea fatti nascere il caso del giorno innanzi.

Si tornò pertanto ai discorsi dei mali passati e delle speranze avvenire; e sebbene ogni parola quasi avesse potuto servire in quelli di naturalissimo appicco al proposito dell' amore di Aurelia per Astorre, sebbene anzi un tal proposito paresse indissolubilmente legato a ogni circostanza rammentata in quel colloquio, ambe le parti schivarono costantemente, e come per una *tacita convenzione*, tuttociò che poteva far piegare il discorso a quel soggetto. La fanciulla non finiva mai di fare a Michele quante carezze potrebbe volgere un animo gentile all' essere a cui sente dovere il suo cuore, il cuore che ha già consacrato ad altra passione. Pareva volerlo ricambiare coll' amorevolezza dei modi, del disgusto, che si sentiva costretta recargli; gli parlava delle tante ragioni, perchè essi avessero a riguardarsi come indissolubilmente legati dalle più sante affezioni, gli diceva con che gioja essa pensasse al vicendevole amore fraterno, gli dispiegava dinanzi una prospettiva di pure dolcezze nelle memorie di quanto avevano insieme patito.

(continua)

Il mio commercio consiste in cose necessarie ai minatori: farina di frumento e frumentone, pane, biscotto da mare, biscotto dolce, candele, burro, lardo, pesci in barile, formaggio di tutte qualità, nonchè badili, picconi, accie, barre di ferro, polvere, pallini, capsule, secchie, vasi per caffè, pignatte di ferro, bicchieri, piatti per lavar oro, scope, e varie altre cose di chincaglieria troppo lunghe a descrivervi. Vendo di più vestiti fatti, vale a dire: paltò, calzoni, mutande, camicie d'ogni sorta, calze, tela da far tende, scarpe, stivali. Di più ancora: liquori d'ogni qualità, cioè in barile: bordeaux, oporto, cognach, gin, whisttei, *cherrybrandy*, ed in bottiglie ogni sorta di liquori. Finalmente commercio di carnami, pesci, erbaggi, e conserve d'ogni sorta.

Questi generi costano assai cari, nella proporzione d'*una svanzica da noi ad un colonnato qui.* Le spese d'acquisto son relative. Un viaggio da qui a San Francesco, cinquanta leghe di cammino, mi costa almeno 120 colonnati.

Andrei meglio col mio commercio se non avessi qui vicino due case Americane forti, che comprano carichi interi di bastimento, e quindi mi fanno *concorrenza* vendendo più a buon mercato di me. Io, per tenermi assortito di tante qualità di merci, non ho mai dinaro sufficiente, e dovendole acquistare in dettaglio, ne viene di conseguenza che le debba pagare a maggior prezzo di quanto potrei farlo se avessi i modi per acquistare all'ingrosso.

Due mule da sella e da soma, mi costarono 165 colonnati, comprese le relative forniture. Mi servono per trasportare vettovaglie ai minatori nei dintorni della mia casa a tre miglia di distanza.

Comperai eziandio 12 *galline ed un gallo* che mi costarono 5 colonnati per testa. Le ova, le vendo un quarto di colonnato per cadauna. Coll'anno avvenire spero di raddoppiarne il numero. Anche un porco e due femmine, che ho pagato in ragione di 40 colonnati per testa, spero che mi frutteranno in seguito più di quello che m'abbian prodotto fin ora. Qui non c'è *che* l'opera del tempo e del travaglio che possa esser utile per far dinari; bene inteso, vivendo una vita triste e faticosa, tra monti e boscaglie, orsi e *selvaggi*, e isolato da *ogni* specie di società. La sola cosa di ricreazione che abbiamo sono i giornali europei che riceviamo due volte al mese, nonchè la Corrispondenza Europea di Nuova-York.

In altra lettera vi farò la descrizione degl'Indiani o selvaggi di qui, dei Cinesi che ve ne sono in quantità, delle *miniere, delle qualità di travaglio*, e del modo di lavar l'oro. Le opere continuano assiduamente, e continueranno per degli anni ancora. Però il 95 per 100 che rendono, è appena bastante a *procurare il* vitto. Io, nelle vendite, non ricevo che polvere d'oro. Il peso più piccolo è di un ottavo di colonnato, che si pesa con poco riguardo *sopra grosse bilancie,* le quali portano quattro libbre, peso trojano, il più forte che si conosca.

Spesse volte per facilitare il cambio, sono obbligato a ricorrere alla vicina città a munirmi di moneta d'oro e d'argento coniati verso rilascio di polvere d'oro. L'oncia d'oro in polvere, peso trojano, la pagano colonnati 17 1/4, mentre a Parigi vale dai 20 ai 21. Li banchieri vanno d'accordo per non pagare di più.

Il *Dorado* si trova in tutti i luoghi ogni poco popolati. Esso corrisponde alla casa da gioco. Fra gli altri giuochi che si tengono nei Doradi, havvene uno che si chiama il *Monte* fatto a carte scoperte. Esso presenta tutte le forme di lealtà possibili, *essendo invece* un tranello bello e buono nel quale caddero quasi tutti gli stranieri venuti qui. Molti vi hanno perduta la loro fortuna, tra cui un'Italiano che adesso lavora nelle miniere per guadagnarsi a stento da vivere. Esso nel 1850, al momento della mia venuta, era padrone di 40,000 scudi e di due case di commercio.

CRONACA
DELLA PROVINCIA DEL FRIULI

Un caso; anzi un seguito di brutti casi, accaduti ultimamente a Buttrio e dintorni ci costringe a richiamare la pubblica attenzione sui cani che sono, o possono divenire sospetti di rabbia. Sembra, che quando avea nevicato qualche lupo disceso dai monti si fosse abbattuto nei cani del vicinato ed una fiera lotta ne fosse seguita. Il fatto sta che si trovarono traccie di sangue in più luoghi. Poi taluno di que' cani fece quà e colà più d'una morsicatura ad altri cani, a majali ed anche ad uomini di Buttrio. Fu dato ordine di ammazzarne parecchi, come si fece, e di custodire tutti gli altri: ma uno di questi ruppe la corda a cui stava legato e morsicò subito, per quanto ci narrano, due persone, le quali si può immaginare in quale ansia di tremenda incertezza si trovino. *Questo* è tal fatto, che bisognerebbe ammazzare tutti i cani di que' dintorni come fece qualcheduno già, quand' anche i suoi non fossero stati morsi dagli altri cani. Ma la *frequenza di tali accidenti* ne fa pensare, che bisognerebbe porre qualche provvedimento su questa bisogna dei cani. Se, sfidando gli epigrammi degli sciocchi, si facesse che ognuno il quale vuole tenere un cane *dovesse pagare una tassa per la pubblica beneficenza locale* si diminuirebbe il numero di codesti inutili consumatori che insidiano la vita degli uomini; ed allora sarebbe più facile sorvegliare gli altri che restano e fare che divenisse più reale la responsabilità della custodia, multando chi avesse cani che morsicano. Vale più la vita d'un uomo, che non tutti i cani.

PIETRO NICOLO' OLIVA DEL TURCO.

L'opera della morte oggi consuma, nella solitudine, ciò che Natura aveva prodotto pel regno della bellezza e dell'amore; domani, le vite onorevoli che appartengono non tanto a sè medesime o alle proprie famiglie, quanto alla Patria di cui furono ornamento e *decoro*. *Nel primo caso*, l'afflizione delle anime pietose si restringe intorno alla bara che raccolse la giovinezza caduta: son madri e sorelle che hanno lagrime e giaculatorie per lei. Nel *secondo*, è il Paese che riflette la mancanza dell'individuo; pubblica la perdita, pubblici il dolore e l'orazione.

Era segnato da Dio che il *giorno delle Ceneri,* primo Marzo 1854, fosse il novissimo per Pietro Nicolò Nob. Oliva del Turco, che in quel dì mancava a' vivi in Aviano sua patria. Dopo settantun' anno e *otto mesi d'una esistenza integerrima e laboriosa,* egli s'è avviato pell'eternità, colla mansuetudine che sanno ispirare ai caratteri generosi il coraggio dei martiri e l'annegazione del Vangelo.

Non è nostro intendimento di *ricordare* uno per uno i meriti d'intelletto e di *cuore che* contraddistinsero il nobile Oliva, sotto qualunque aspetto si *prenda a considerare la di lui vita. Siamo sicuri* che il Friuli non mancherà d'una completa biografia di quest'uomo, e che penne migliori della nostra vorranno e sapranno raccomandare alla memoria dei superstiti un nome troppo prezioso per essere obbliato.

Noi, ci basta d'adempiere a quell'ufficio ch'ha *la stampa periodica,* di associare la propria voce a quella del pubblico, ogni qualvolta la perdita di un utile ed onesto cittadino reclama dimostrazioni d'un dolore più che privato. E questo facciamo oggi; lo facciamo colla coscienza di esercitare un atto di giustizia anzichè di convenzione, e certi che il comune suffragio non verrà mai meno sulla tomba dell'onorevole estinto.

Un uomo che, come privato, seppe consacrare il principio delle affezioni domestiche, il sentimento dell'*ospitalità, gli atti dell'ajuto e del consiglio*; e come pubblico rappresentante, posporre l'interesse proprio a quello della Patria, inclinato a fare di più, se non si fossero opposte le circostanze e la forza ineluttabile del destino, convien dire ch'è benemerito della famiglia e del Paese e che gli è dovuta la riconoscenza d'entrambi. Inoltre, Oliva professava le amene lettere con *quell'affetto scevro di* ambizione che caratterizza le intelligenze privilegiate. Prosatore schietto, facile, verseggiatore brioso, amabile, fornito di fine criterio e di memoria prepotente, scrisse in modo da dover dolersene che i suoi componimenti si trovino dispersi o non pubblicati. Prova della sua famigliarità colla lingua latina e italiana è la traduzione, a cui attese, delle satire di Giovenale, in modo da ottenere una perfetta corrispondenza tra l'esametro latino e l'endecasillabo italiano. Di più, la Repubblica letteraria gli *va debitrice d'aver salvato* alcuni scritti inediti del Gozzi, ch'egli valse a riscattare dall'obblio in cui sarebbero indubbiamente caduti. Bibbiofilo appassionato, ei raccoglieva una grandiosa *Collezione*, segnatamente di opuscoli, molti risguardanti il nostro Friuli, tenendo conto così di memorie, che un giorno potranno essere consultate con frutto.

Versato nella Giurisprudenza e nell'amministrazione; in società, vivace, pronto, elegante; di carattere uguale, attrattivo, esso esercitava la carità per misericordia *sentita, largiva istruzioni per gentilezza d'animo, sopportava dolori* fisici e morali con una fermezza, direm quasi, eroica.

I maligni e gl'invidi, abituati a miscredere negli altri ciò che non possedono in loro stessi, troveranno facilmente da ridire sulle frasi di cui usammo parlando del Nobile Oliva del Turco e della gravità della *sua mancanza*. Però, siccome una rosa non fa primavera, nè anche un granello di grandine può distruggere l'onor della messe: e il nome dell'egregio trappassato lascierà *scritta nel cuore di* ogni buon cittadino la parola: Commemorazione.

N. 4630-380 *V.*

AVVISO

Inerentemente a Decreto 14 Febbrajo andante N. 3506 dell' I. R. Luogotenenza devesi appaltare la novennale manutenzione della R. Strada commerciale *che staccandosi* dalla R. Postale d'Italia al punto detto il Comunale di Casarsa mette a *Portogruaro*.

Si porta quindi a comune conoscenza che in questa Residenza Delegatizia per tale effetto sarà tenuta pubblica asta nel *giorno* di Mercordì 22 Marzo p. v. alle ore 10 antimeridiane, avvertendo che cadendo senza effetto il primo esperimento si *farà* luogo ad un secondo nel giorno di Giovedì 23 detto mese ed ove questo pure andasse deserto se ne *aprirà un terzo nel* successivo giorno di Venerdì 24 all' ora medesima degli anteriori.

La gara sarà aperta sul dato fiscale dell' annuo canone di Austriache L. 8069. 40, delle quali Austr. L. 8002. 73 a *prezzo assoluto*, ed Austr. L. 66. 67, *per essere soggette* a liquidazione.

L'impresa verrà deliberata al miglior offerente esclusa qualsiasi miglioria e salva la superiore approvazione, e le offerte saranno garantite con un deposito di Austr. L. 900 più con altre Austr. L. 80 pelle spese inerenti al contratto, delle quali ne verrà dato conto.

Il deliberatario sarà tenuto a mantenere la sua offerta anche nel caso che la Superiorità trovasse opportuno di *ordinare nuovi esperimenti,* ed all'atto della stipulazione del contratto dovrà presentare una valida fidejussione per l'importo dell' annuo canone, la quale resta vincolata fino al termine del contratto stesso.

Del resto saranno tenute pienamente in vigore tanto all'atto d'Asta quanto nella consegna, ed esecuzione le vigenti generali disposizioni di massima, avvertendo che presso l' I. R. Ufficio Provinciale delle pubbliche Costruzioni è ostensibile il Capitolato relativo.

Dall' I. R. Delegazione Provinciale del Friuli
Udine li 28 Febbrajo 1854.

L'Imperiale Regio Delegato
NADHERNY.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	8 Marzo	9	10
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 0/0	85 1/2	86 1/8	86 3/8
dette dell'anno 1851 al 5 »	—	—	—
dette » 1852 al 5 »	—	—	—
dette » 1850 reluib. al 4 p. 0/0	—	—	93 1/2
dette dell' Imp. Lom.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	—	—	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	217	—	—
detto » del 1839 di fior. 100	117 1/2	121	121
Azioni della Banca	1227	1240	1240

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	8 Marzo	9	10
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	97 1/4	96 3/4	97
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	110	110	—
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	131 1/4	130 1/4	130 1/2
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	—	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	127	—	126 1/4
Londra p. 1. lira sterlina a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina a 3 mesi	12. 47	12. 44	12. 40
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	127 1/2	126 3/4	127
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	153 1/2	—	—
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	154	153 1/4	153 1/4

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

		8 Marzo	9	10
ORO	Zecchini imperiali fior.	6. 10	6. 2	6. 6
	» in sorte fior.	—	—	—
	Sovrane fior.	—	—	—
	Doppie di Spagna	—	—	—
	» di Genova	—	—	—
	» di Roma	—	—	—
	» di Savoja	—	—	—
	» di Parma	—	—	—
	da 20. franchi	10, 20a18 1/2	10. 13	10. 11 12
	Sovrane inglesi	—	—	—

		8 Marzo	9	10
ARGENTO	Talleri di Maria Teresa fior.	2. 43	—	—
	» di Francesco I. fior.	2. 43	—	—
	Bavari fior.	2. 37 1/2	2. 37	2. 36
	Colonnati fior.	2. 52 1/8	2. 51	2. 51
	Crocioni fior.	—	—	—
	Pezzi da 5 franchi fior.	2. 34	2. 32	2. 31 1/2
	Agio dei da 20 Carantani	30 5/8 a 30 1/2	29	28 3/4
	Sconto	8 a 7 1/2	8. a 7 1/2	8. a 7 1/2

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

	VENEZIA 6 Marzo	7	8
Prestito con godimento 1. Dicembre	—	—	—
Conv. Vigl. del Tesoro god. 1. Nov.	—	—	—

Tip. Trombetti - Murero.

Luigi Murero *Redattore.*